



**MINISTRY OF AGRICULTURE AND RURAL DEVELOPMENT
NATIONAL AGRO-FORESTRY-FISHERIES QUALITY ASSURANCE
DEPARTMENT**

Agrifood safety assurance for global food value chain



CONTENTS

- 1. Agriculture and agrifood development in Vietnam**
- 2. Food safety legal framework and policies**
- 3. Food safety control system**
- 4. Priorities for improvement of food safety**

Agriculture and agrifoods development in Vietnam

1. Main advantages/strengths for development:

National renovation policies

Strong national economic growth

Good climatic and soil conditions for production of diverse, unique (GI) and high quality products

Relatively abundant water for agricultural production

Good quality human resource (health/education indicators)

Agriculture and agrifoods development in Vietnam

2. Main achievements/opportunities

Strong and sustained growth in agriculture total productivity (average 3.12% for 2010-2014)

Substantial progress in poverty alleviation (45% down to less than 4.5%)

Significant reduction of undernourishment (48% in 1990-1992 to 8% in 2011-2013)

Strong intergration into regional and world economy (agro-exports of 75-80% GDP, total export value 30.86 billions USD in 2014)

Wide market access (export to more than 120 countries& territories) and import tariff reduction by AEC, FTAs, TPP...

Export expansion to a wide range of agricultural sub-sectors (more than 10 products with export value above 1 billions...)

Food safety legal framework & policies

1. Legal framework:

- 3 levels: laws, govern. decrees, ministerial circulars & technical standards/regulations
- Food safety Law & 4 related laws: Law on Quality of products and commodities, Law on Inspection (amended), Law on standards and technical regulations & Law on administration penalty
- Govern. decrees on detailed implementation of the above laws (38/2012/NĐ-CP;132/2008/NĐ-CP;127/2007/NĐ-CP;07/2012/NĐ-CP;178/2013/NĐ-CP)

Food safety legal framework & policies

- Inter-sectoral circulars: 13/2014/TTLT-BYT-BNN-BCT on three ministries cooperation, 20/2013/TTLT-BYT-BNN-BCT on assigning testing labs, 34/2014/TTLT-BYT-BNN-BCT on food labelling
- Ministerial circulars of MOH, MARD, MOIT on:
 - + Food safety criteria and limits (biological tolerances and chemical MRLs)
 - + Hygiene and safety conditions for food production and distribution (codes of practices)
 - + System and procedures for food safety surveillance, inspection and control of locally produced and imported foods
- National Food standards: Produced by line Ministries and published by Ministry of Science and Technology
- Producer/trader standards: Private standards

Food safety legal framework & policies

2. Policies:

- National Strategy for Food Safety Assurance to 2020 and Vision 2030;
- National Food Safety Target Program 2010-2015;
- Relevant govern. decrees and PM decisions on supporting application of GAP in agriculture production (Decision No 01/2012/QĐ-Ttg) and encouraging linkage between agriculture production and distribution (Decree 210/2013/ND-CP, Decision No 62/2013/QĐ-Ttg)...
- Relevant govern. projects for strengthening food safety communication; enhancing food safety inspection; development of safe food supply chain; improving food hygiene & safety in slaughtering and distribution...

Food safety legal framework & policies

Important elements :

- Risk based management&food safety control from farm to fork;
- Regulations and procedures of food safety control based on science and harmonised with inter. guidelines and good practices
- Clear accountability: 1st responsibility of producers and traders
- Transparency: regulations, results of inspection/audit published
- Traceability, investigation, recall and penalty to violated cases:
- Encouraging linkage between agriculture production and distribution. supporting application of GAP/HACCP and other advanced food safety management systems.
- Food safety risk communication to and education of business operators and consumers
- Promote international conventions and bilateral agreements on mutual recognition of food control system
- High competencies of regulatory institutions

FOOD SAFETY CONTROL SYSTEM:

MOH (*in blue*), MARD (*in green*) and MOIT (*in light green*)

Primary production	Preparation, processing, storage, import-export	Distribution		
Primary production (crop, livestock, harvest, catching, capture)	Cereals	- Wholesalers	Retails (Markets, super markets, food shops...)	Restaurants, food courts, food cantines..., catering services, food street vendors
	Meat and meat products			
	Fishery and fishery products			
	Horticulture and horticultural products			
	Egg and egg products			
	Raw fresh milk			
	Bee honey and bee honey products			
	GMOs			
	Salt			
	Other agricultural products (sugar, tea, coffee, cacao,...)			
	Liquor, beer, beverages	- Wholesalers		
	Processed milk			
	Vegetable oil			
	Flour and starch processed products (confectionery)			
	Food additives, Processing aids			
	Bottled drinking water, natural mineral water			
	Functional food and micronutrient-fortified food			

**GOVERNMENT
National Steering
Inter-Sector
Committee
on Food Safety**

```
graph TD; A[GOVERNMENT National Steering Inter-Sector Committee on Food Safety] --> B[MARD (Streering Committee on Agri. Inputs Quality and Food Safety) NAFIQAD (coordinator) D-Fish, PPD, DAH, DCP, DLP, DFPT]; A --> C[MOH (coordinator) VFA]; A --> D[MOIT DST (Coordinator) DDM, DMC];
```

**MARD (Streering
Committee on Agri.
Inputs Quality and
Food Safety)
NAFIQAD (coordinator)
D-Fish, PPD, DAH,
DCP, DLP, DFPT**

**MOH (coordinator)
VFA**

**MOIT
DST (Coordinator)
DDM, DMC**

PPC
Provin. Inter-Sector
Streering
Committee
on Food Safety

```
graph TD; PPC[PPC  
Provin. Inter-Sector  
Streering  
Committee  
on Food Safety] --- DARD[DARD  
Prov. sub-department  
of NAFIQAD, PPD  
and DAH]; PPC --- DOH[DOH  
Provin. sub-  
department  
of VFA, preventive  
health care Center]; PPC --- DOIT[DOIT  
Provin.I sub-  
department  
of DDM, DMC]; DARD --- DAD[Dist. Agr. Division  
Dist. Station of  
PPD, DAH]; DOH --- DPHC[District preventive  
health care]; DOIT --- MCU[Market control  
units];
```

DARD
Prov. sub-department
of NAFIQAD, PPD
and DAH

Dist. Agr. Division
Dist. Station of
PPD, DAH

DOH
Provin. sub-
department
of VFA, preventive
health care Center

District preventive
health care

DOIT
Provin.I sub-
department
of DDM, DMC

Market control
units

Weakeness and challenges

1. Lack of harmonisation of regulations and standards as national, regional and international levels
2. Investment including FDI and PPP for restructuring agriculture is limited
3. Limited resources: human resource, technical infrastructure and operational budget (especially local authorities)
4. The agrifood communication is still limited
5. Lack of comprehensive trading solutions including market access, branding, brand promotion, trade promotion for high quality and safe foods
6. High number of FTAs but agrifoods competitiveness in global value chain is still limited

Priorities for improvement of food safety

1. Actively participate to CODEX, regional, bilateral activities on harmonization of food safety regulation and standards
2. Setting up/revision of policies for investment including FDI and PPP for restructuring agriculture; for effective participation to global agrifood value chain
3. Enhance food safety analysis framework, esp. food safety risk assessment and communication to all stakeholders
4. Enhance negotiation/discussion for bilateral cooperation arrangement/MRA on food safety assurance
5. Support agrifood value chain development; better application of high technologies and quality assurance; market access, branding & trade promotion

Thank you for your attention

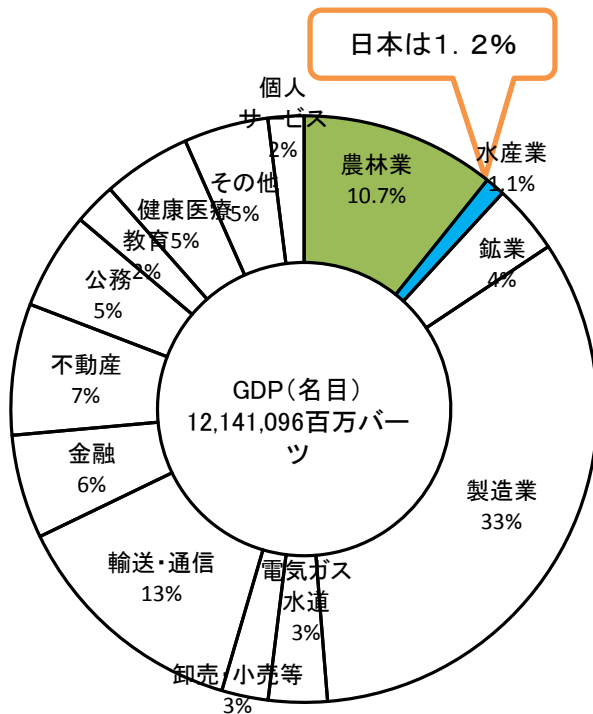
タイにおける食品安全管理認証について

農林水産省食料産業局 食品製造課 食品企業行動室

1. タイの農林水産物・食品と日タイ貿易の概要について

○ 農林水産業の産業別GDP構成比は12%、就業者は全体の4割、輸出額全体の約2割を占めている。

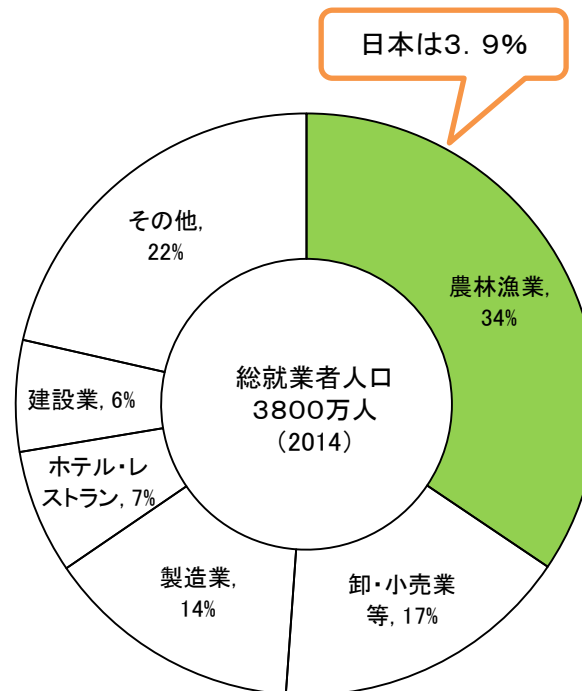
○産業別GDP構成比



資料: 国家経済社会開発委員会 (NESDB) 資料より作成

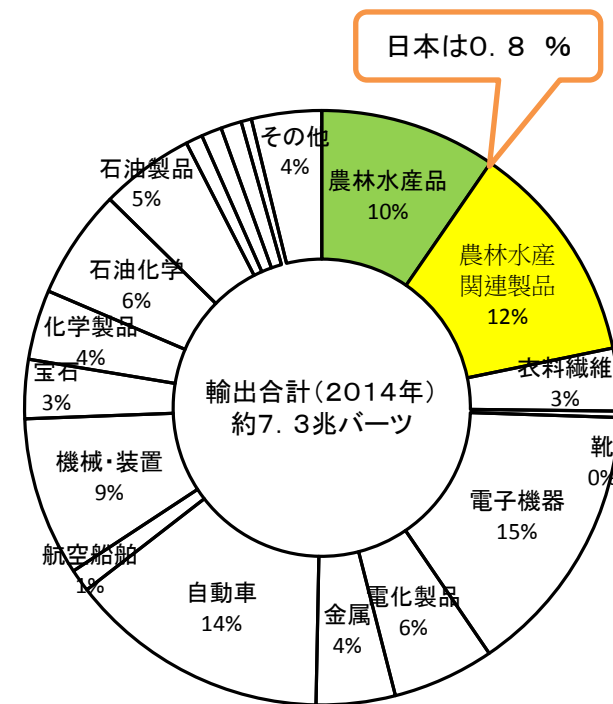
1タイバーツ = 3.42円

○産業別就業者構成比(2014)



資料: 労働力調査より作成

○輸出構成比

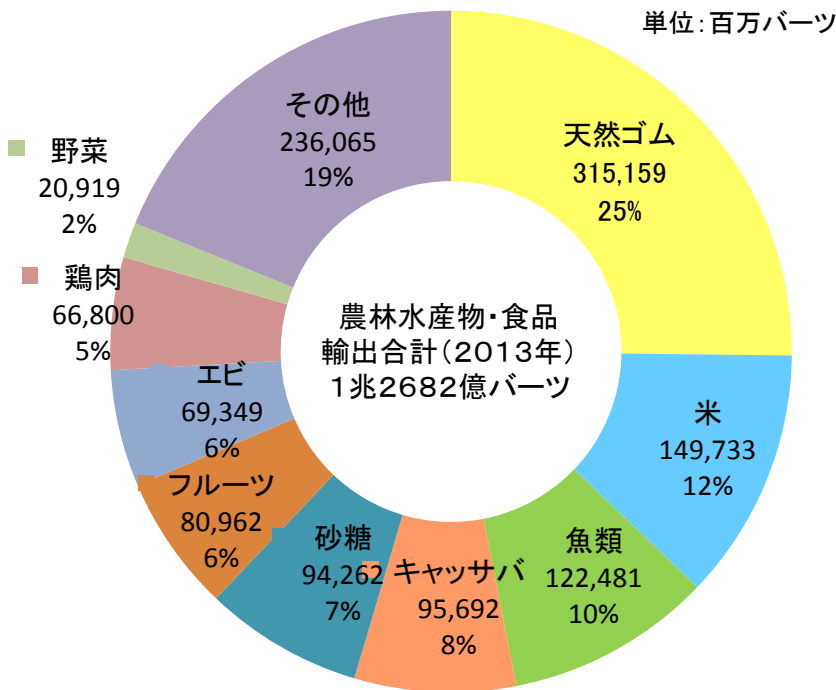


資料: タイ中央銀行データベースから作成
(農林水産関連製品には、食品のほか、ゴム製品、繊維製品等も含む)

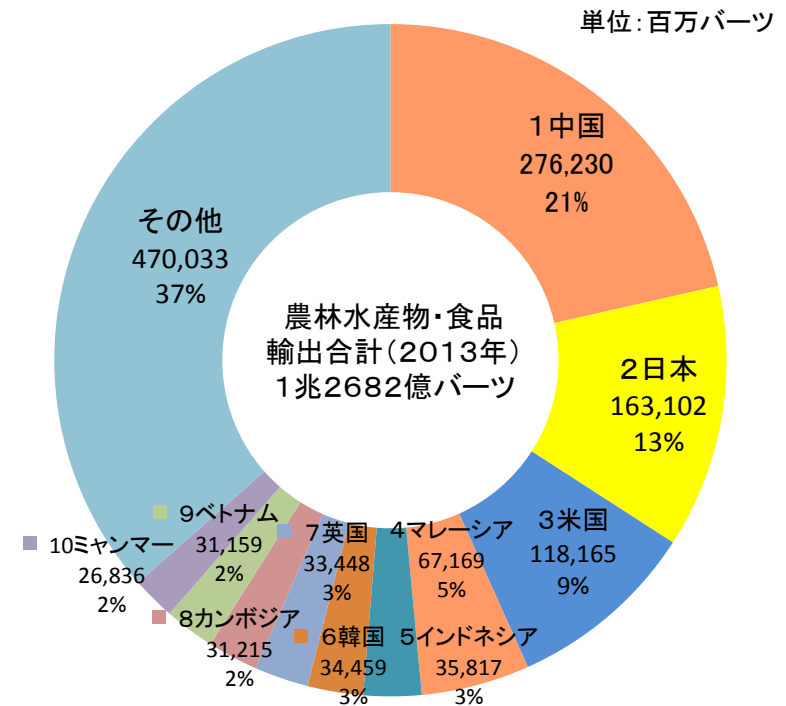
1. タイの農林水産物・食品と日タイ貿易の概要について

- 農林水産物・食品では、**天然ゴム、米、魚介類、キャッサバ、砂糖等が重要な輸出品目。**
- タイにとって、**日本は第2位の農林水産物・食品の輸出先国。**

○主要輸出品目



○主要輸出先国



資料: OAE 「Thailand Foreign Agricultural Trade Statistics 2013」

単位: 百万バーツ

注: 各品目には、その品目を原料に製造した製品も含む

1. タイの農林水産物・食品と日タイ貿易の概要について

- タイ→日本の農林水産物・食品輸出は5355億円。鶏肉調整品・エビ調整品等の輸出が多い。
- 日本→タイの農林水産物・食品輸出は344億円。かつお・マグロ類、さば等の水産加工原料が多い。

○タイから日本への主要輸出農林水産物・食品

	品目	億円
1	鶏肉調整品	1,066
2	天然ゴム	826
3	えび調整品(気密以外)	394
4	砂糖	322
5	ペットフード	300
6	えび(活・生・蔵・凍)	210
7	米	148
8	木材チップ	148
9	いか(活・生・蔵・凍。もんごう含む)	113
10	まぐろ缶詰	110
	その他	1,718
	農林水産物・食品合計	5,355

> 15倍 >

○日本からタイへの主要輸出農林水産物・食品

	品目	億円
1	かつお・マグロ類(生・蔵・凍)	97
2	豚の皮(原皮)	37
3	いわし(生・蔵・凍)	34
4	さば(生・蔵・凍)	26
5	さけ・ます(生・蔵・凍)	14
6	ソース混合調味料	12
7	牛・馬の皮	9
8	いか(生・蔵・凍)	8
9	真珠(天然・養殖)	6
10	小麦粉	5
	その他	96
	農林水産物・食品合計	344

2013年確定値

資料：農水省資料(貿易統計を基に農水省作成)

2013年確定値

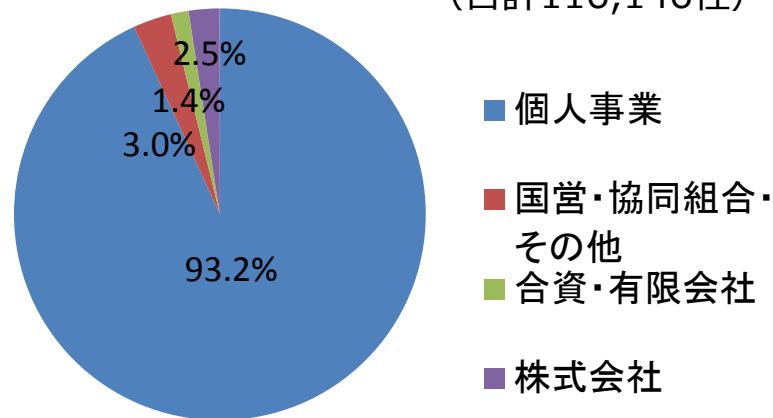
資料：農水省資料(貿易統計を基に農水省作成)

1. タイの農林水産物・食品と日タイ貿易の概要について

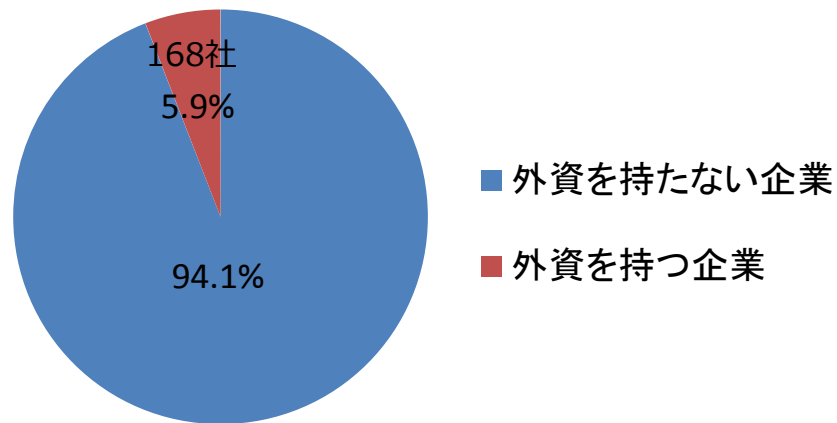
● 飲食料品製造業の構造

・ 飲食料品製造事業者の業態別割合

(合計116,146社)

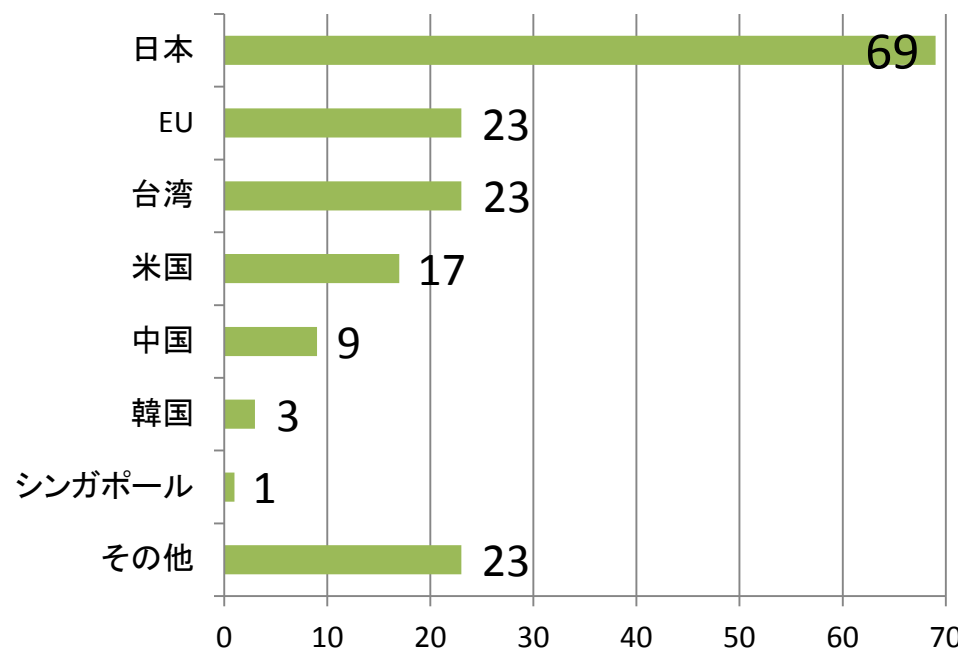


・ 飲食料品製造事業者である株式会社のうち外国からの投資状況 (合計2,848社)



- 飲食料品製造事業者のうち、9割は個人事業者であり、株式会社は168社(2.5%)。
- 法人登記されている飲食料品製造事業者のうち、外資を持つ企業の割合は6%であり、そのうち日本出資の企業が占める割合が最も高くなっている。

・ 出資元の国別事業者数 (合計168社)

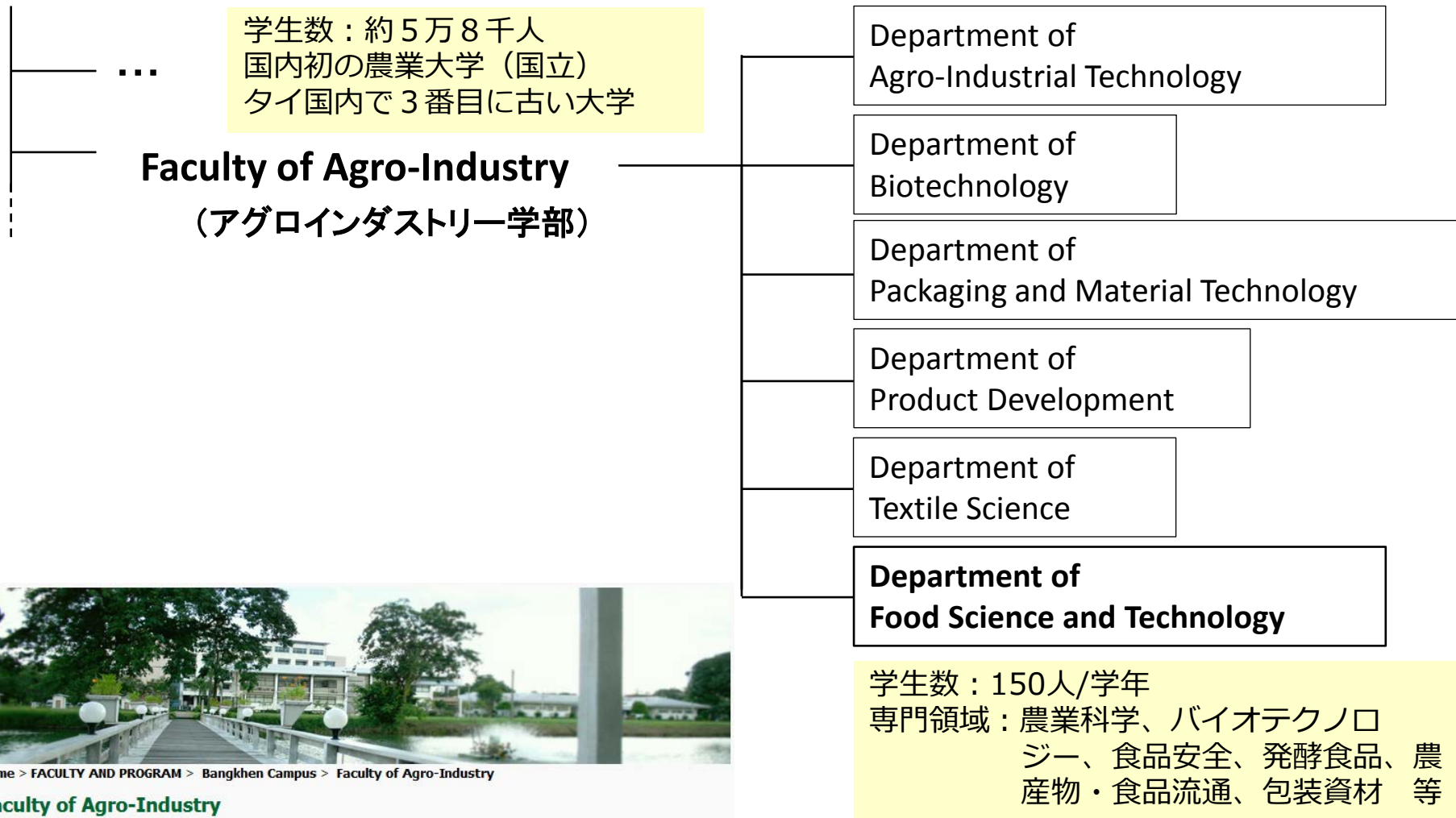


出典：JETRO報告書

「平成21年度タイにおける食品安全性確保への取組み」

2. 認証を担う人材の教育と指導、育成について

● カセサート大学における食品安全人材の教育について



食品安全マネジメントに関する規格・認証スキーム 構築の考え方

2015年11月

株式会社三菱総合研究所
(食品安全マネジメント等推進に向けた準備委員会 事務局)

構築するスキームのねらい

ねらい

● 日本の食品安全の取組の向上とコストの最適化

- ・ 分かりやすい日本の認証スキームにより、中小事業者のHACCPを含む食品安全管理の向上につなげることができる。
- ・ 食品安全管理の取組が標準化されることにより、監査・確認のコストの最適化が図られる。

● 食料産業の競争力を強化するための環境整備

- ・ 海外のHACCP基準等との相互承認を交渉できる状況をつくる。
- ・ 日本の食文化(生食や発酵食品等を含む)を踏まえた標準化を可能とする。

● 世界の食品安全の向上と和食の普及への貢献

達成するための対応

1. 日本発の食品安全マネジメントに関する規格・認証スキームの構築

- ・ 和食や和食に使われる産品へ適用しやすさ
- ・ 日本的な組織マネジメント

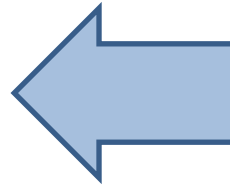
2. 人材育成

- 〔 食品安全管理や国際標準の人材育成 〕

3. 海外への情報発信

- 〔 日本の方法や文化を発信 〕

食品安全管理に関する標準化・人材育成のプラットフォームをつくる



中長期的な取組

今後、①スキームの運営、②人材育成、③海外発信 を実施していくための運営に当たっては、長期的視点で取り組む必要がある。

最初の1～2年で、仕組みの立ち上げを行い、3～5年で体制を整え認証を拡大し、その後は、状況の変化を踏まえながら運営していく必要。

本取組は、10年、20年、30年先の将来のビジネス環境を見据えた取組。

食品安全マネジメント等推進に向けた準備委員会

- ★ 食品関係企業が参加して平成27年1月に発足した「食品安全マネジメント等推進に向けた準備委員会」において、食品安全マネジメント規格・認証スキーム、人材育成等の内容を検討中。

平成27年1月27日～

準備委員会(全体会合)

【事務局：株式会社 三菱総合研究所】

規格・認証スキームWG

【検討内容】

- ① 規格案作成
- ② スキーム文書案作成
- ③ 認証の信頼を高めるための仕組みの検討

人材育成WG

【検討内容】

- ＜スキーム運営関係＞
- ① 審査員等の力量、教育・訓練プログラム等の検討
- ② HACCPチーム、内部監査員に関する力量検討
- ＜研修関係＞
- ③ 研修要領、カリキュラム、研修方法の検討
- ④ 必要な研修の仕組みの検討

情報発信戦略WG

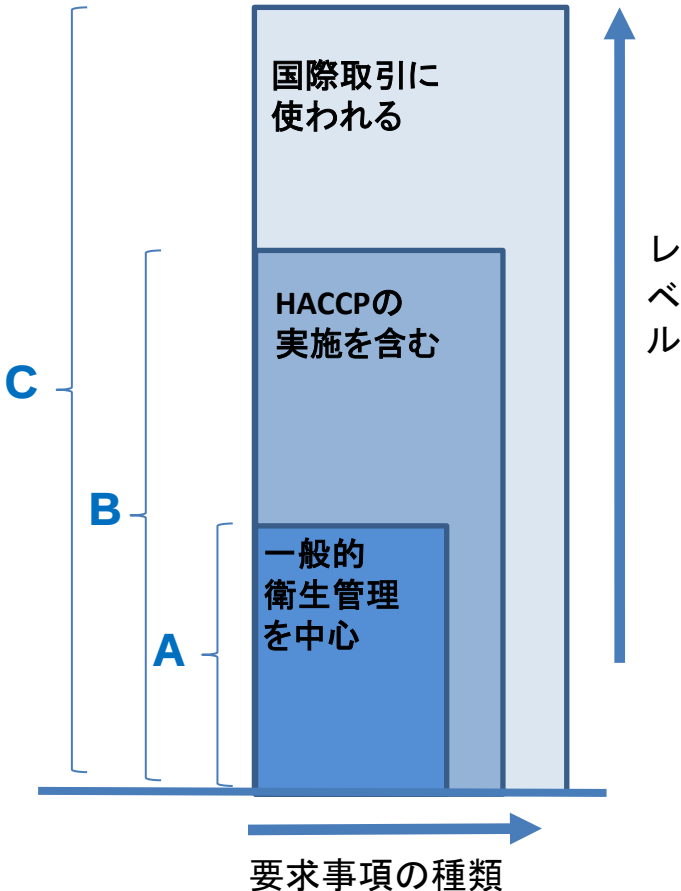
【検討内容】

- ① 情報発信のあり方検討
 - ・ 国内戦略
 - ・ 海外・国際会議への対応
- ② 情報発信媒体（HP・機関誌・パンフレットなど）のあり方検討
- ③ 中期スケジュール

準備委員会における中間とりまとめ【概略】 (平成27年5月27日公表)

- ・ 達成度が外から分かるようにするとともに、取り組む事業者のインセンティブになるよう、3段階とも認証可能とする。
- ・ ただし、認証を取得することが目的であるわけではないことから、第三者認証ではなく、事業者が自主的に取り組む際に利用することも、推奨。特に、AやBの段階は、そのような使い方も有効である。

【規格のイメージ】



【主な対象】

食品安全や品質管理の取組を向上させていこうとする 中堅・中小事業者を中心とした事業者

【認証スキームの特徴】

- ① 中小事業者にとって取り組みやすいよう、段階的な取組ができる仕組み。
- ② 使用する事業者にとって分かり易い記述とし、実質的に取組向上につながるものとする。
- ③ 国内の規制及びCodexのHACCPガイドライン等の国際標準に整合。
- ④ 日本発の特徴として
 - ・ 和食やそれに使われる産品に適用しやすい。
 - ・ 現場からの意見を取り入れて継続的改善を促す。

現場の取組を向上させる仕組み

- ◆ 一つの標準的な物差しの中で段階的な取組を促す仕組みとして、一つの規格・スキームの中で複数の達成レベル又は項目により適合性を確認できる仕組みとする。

A: 食品安全の基礎を確立したい事業者
B: 食品安全のレベルをさらに向上させ、HACCPを実施したい事業者
C: 輸出など国際的な取引で通用するレベルを目指す事業者

- ◆ 達成度が外部から分かるようにするとともに、取り組む事業者のインセンティブになるよう、3段階とも認証可能とする。
ただし、第三者認証ではなく、事業者が自主的に取り組む際に利用することも推奨（特に、AやBの段階）
- ◆ 育成的で、かつ、実質的な基準とするため、規格の中に以下を含める。
 - ✓ 自発的かつ継続的な改善を行っていく方法として、組織のトップによるマネジメントに加え、組織の管理と現場のコミュニケーションによる現場の改善力（「現場力」）の向上（現場従業員の意見を聴いて、継続的な改善に結びつけていること）
 - ✓ 取引先や消費者とのコミュニケーションにより適切な企業活動を行っていくこと

認証の信頼性を維持する仕組み

- ◆ 信頼性と効果を上げていくためには、認証のばらつきを抑え、一定レベルの認証サービスを担保していくことが必要。そのため、
 - ✓ 認証機関の審査員について、具体的にどのような審査を行うべきかを習得するプロセスや、目線合わせのプロセスを、認定を受けた研修機関による研修制度により担保する仕組みを設ける。
 - ✓ 食品事業者や認証機関などから運営主体に認証プロセスについてのフィードバックをもらう仕組みを組み込み、寄せられる好ましい事例・好ましくない事例を共有する仕組みとする。
- ◆ スキーム自体も、規格や認証スキームを活用する事業者や認証機関等のステークホルダーの意見を聞きながら、より現場で使いやすく有益なものとしていくことが必要である。スキームを運営する主体とステークホルダーとのコミュニケーションができるような仕組みとしていく。

他の規格・認証スキームとの関係

組織に対する要求事項（規格）は、組織における食品安全マネジメントの規格とする。したがって、認証は、

- ◆ 規格要求事項に従い、適正で継続的な取組が行われる体制となっていることを認証するものであり、
- ◆ 効果的であることを判断基準とするものとする。

運営主体立ち上げの趣旨

1. 日本の食品関係事業者の食品安全・信頼確保の取組の向上に寄与する。

HACCPの導入等の食品安全管理の向上を進め、フードチェーンを通じた食品安全への取組を向上させることに貢献する。

2. 世界への和食と和食に使われる製品の展開・普及のための、食品安全・信頼確保に関する標準化のプラットフォームをつくる。

3. 世界における食品安全の評価基準の標準化に寄与し、世界の食品安全の向上に貢献する。